



SNI 01-4280-1996

Standar Nasional Indonesia

---

## Keripik paru sapi

ICS.

---

Badan Standardisasi Nasional





A 0734-1996.

SNI 01-4280-1996

## PENDAHULUAN

DOKUMENTASI  
PUSIDO BSN

Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Keripik Paru merupakan Standar Nasional yang disusun untuk melindungi Konsumen dari segi Keselamatan dan kesehatan juga untuk :

1. Melindungi produsen
2. Mendukung perkembangan agro industri
3. Menunjang instruksi Menteri Perindustrian Nomor. 04/M/INS/10/1989

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam Rapat-rapat Teknis dan Pra Konsensus dan terakhir di Rapat Konsensuskan di Jakarta pada tanggal 1 Nopember 1995.

Rapat-rapat tersebut dihadiri oleh wakil-wakil dari Produsen, Konsumen, Balai Penguji serta Instansi Pemerintah terkait.

Sebagai acuan dari standar ini adalah :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dibidang Makanan Jilid I Edisi III Departemen Kesehatan RI, 1993-1994
2. SNI 01-0042 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
3. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 01-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
5. SNI 01-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*
6. SNI 01-3555 - 1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak*



## DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
1. RUANG LINGKUP .....	1 dari 3
2. DEFINISI .....	1 dari 3
3. SYARAT MUTU .....	1 dari 3
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH .....	2 dari 3
5. CARA UJI .....	2 dari 3
6. CARA PENGEMASAN .....	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN .....	3 dari 3



## KERIPIK PARU SAPI

### 1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2. DIFINISI

Keripik Paru Sapi adalah makanan kering yang dibuat dari paru sapi (*Bos indicus*) yang diolah dengan cara perebusan, diiris tipis sehingga berbentuk lempeng, diberi bumbu kemudian di goreng dengan atau tanpa penambahan tepung.

### 3. SYARAT MUTU

Tabel  
Syarat Mutu Keripik Paru Sapi

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau		normal
1.2	Rasa		normal, khas
1.3	Warna		coklat kehitaman
1.4	Tekstur		renyah
1.5	Keutuhan	% b/b	min 90
2.	A i r	% b/b	maks 4
3.	Abu	% b/b	maks 3
4.	Protein	% b/b	min 15
5.	Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam lauric)	% b/b	maks 1
6.	Serat Kasar	% b/b	maks 1
7.	Cemaran logam		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 30,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,03
8.	A r s e n	mg/kg	maks 1,0
9.	Cemaran Mikroba		
9.1	Total bakteri	koloni/g	maks $3 \times 10^5$
9.2	E. coli	APM/g	negatif
9.3	Kapang/khamir	koloni/g	maks $1 \times 10^4$



#### 4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 01-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

#### 5. CARA UJI

##### 5.1 Persiapan contoh uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 4.2

##### 5.2 Keadaan

5.2.1 Cara uji warna, bau, rasa dan tekstur sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

##### 5.2.2 Cara uji keutuhan

###### 5.2.2.1 Peralatan

Timbangan dengan ketelitian 0,01 gr.

###### 5.2.2.2 Cara kerja

- Buka bungkus keripik paru sapi dan timbang bobot keseluruhan.
- Pisahkan keripik paru sapi yang tidak utuh dan timbang.

$$\text{Keutuhan keripik paru sapi} = \frac{W - W_1}{W} \times 100 \%$$

$W$  = Bobot keseluruhan keripik paru sapi

$W_1$  = Bobot keripik paru sapi yang hancur

##### 5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.



#### 5.4 A b u

Cara uji Abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1

#### 5.5 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 7.1.

#### 5.6 Asam Lemak Bebas

Cara uji asam lemak bebas sesuai dengan SNI 01-3555-1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak*, butir 6.

#### 5.7 Serat Kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 11.

#### 5.8 Cemarkan Logam

Cara uji Cemarkan Logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

#### 5.9 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

#### 5.10 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

### 6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

### 7. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan Undang - Undang R.I. Nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan serta Peraturan Perlabelan Periklanan yang berlaku.